

平成 31 年・令和元年度優良食品推奨審査委員会が開催されました

令和元年 12 月 11 日（水）山形市・ホテルキャッスルで審査委員会が開催され、申請のありました

23 社 27 品目が優良食品として全て決定しました。

山形新聞 2019 年 12 月 12 日掲載



優良食品に27点 県衛生協

県食品衛生協会（長谷川正秀会長）は11日、山形市のホテルキャッスルで2019年度優良食品推奨審査委員会を開き、県内の菓子や漬物など23社の27点を優良食品として決めた。写真。

県内で製造され、味や品質、食品衛生面に優れた食品を郷土特産品として推奨し県内外に宣伝している。今回は、申請のあった27点（このうち更新25点、新規2点）について審査。協会や行政、消費者団体から選ばれた審査委員6人が食品表示や意匠、郷土色などの観点でチェックした結果、全て合格した。

優良食品は来年1年間、協会推奨のシールやマークを表示できる。優良食品に決まった商品は次の通り。

上撰羽陽男山（男山酒造）▽味紫・たれの素（庄司平高商店）▽本醸造しよゆ伝来「純正」（丸十太屋）▽つや姫ごじ味噌（同）▽梅しめく玉屋緑本店）▽のし梅（同）▽山ごとう（同）▽丸十九糖漬（丸十九糖漬）▽長崎かすたら（フロードクリエーションジャパン・旧芳紅庵たかはし）▽佐五郎漬（佐五郎）▽米沢牛漬（菅田善産）

▽フランスイ醤油吟醸（フランスイ醤油）▽デザートチップりんごミックス（モミの木）▽デザートチップベジタブルミックス（同）▽山形のやっこ豚角煮（丸内）▽特別純米酒あら玉（田澤酒造）▽元祖東根福（まめとろや）▽くちら餅（朋友）▽しそ巻（田中しそまき加工所）▽日本の米育ち三味豚特製味噌漬（平田牧場）▽カスターゼんべい庄内米（廣盛堂）▽野菜・山菜粕漬（本長）▽鯉甘露高橋製菓）▽やまひまんじゅう（やま）▽鯉の甘露（米沢鯉六十里）▽梅だら煮（ごとう食品）▽米沢牛すみれ漬（米沢牛黄木（菅原武史）

優良食品推奨期間 令和2年1月1日から令和2年12月31日まで





推奨品の詳細につきましては当協会トップページの推奨事業から優良食品をご覧ください。